

# Les paniers des saveurs de l'arc-en-ciel

30 août 2012

## F1 ou pas ?

Vous l'aurez sans doute déjà remarqué : nos légumes ne ressemblent pas toujours au standard. Le standard, aujourd'hui se compose à plus de 95 % de plantes hybrides que l'on appelle aussi F1. Ceci ne veut pas dire qu'elles sont transgéniques mais qu'elles sont le fruit d'un croisement ciblé entre deux variétés.

Le but ? Il pourrait être multiple : on pourrait améliorer la résistance aux maladies ou la tolérance au froid, mais concrètement, on ne le fait pas. La technique sert avant tout à augmenter l'homogénéité et la productivité des cultures.

## Bon, et alors ? Pourquoi pas ?

Un hybride F1 est le fruit d'un croisement de première génération, donc une variété fixée avec une autre variété fixée. Les gènes dominants resteront dominants et le résultat du croisement sera physiquement homogène. Croisez p.ex. une tomate qui pousse vite mais produit peu de fruits avec une tomate qui pousse lentement mais produit plus de fruits. Vous obtenez un plant de tomate qui pousse vite et produit beaucoup de fruits. Si par contre, vous semez les graines de ces tomates, la surprise vous attend car vous aurez des plantes de deuxième génération et là, toute connaissance de la génétique des tomates ne vous sauvera pas : fini l'homogénéité, bonjour la diversité ! Il y aura toujours des tomates qui poussent vite et produisent plus de fruits, mais il y en aura tout autant qui pousseront lentement et produiront peu de fruits.

Et c'est là que le producteur de graines est content car lui seul sait quelles variétés il faut croiser pour obtenir la tomate F1 voulue – il a son monopole et est assuré de vendre ses graines d'année en année.

Nous ne sommes pas foncièrement opposés à payer nos graines d'année en année pour autant que les critères de sélection des produits s'axent sur des aspects comme le goût ou la résistance aux maladies, hélas, ces notions sont totalement oubliées dans le marché qui demande beaucoup pour pas cher. Et enfin, les producteurs de semences faisant partie des mêmes groupes que les producteurs de produits phytosanitaires, il tombe sous le sens que promouvoir des variétés résistantes serait totalement contre-productif pour leur business.

Voilà pourquoi, en plus de nos propres graines, nous nous fournissons autant que possible en variétés non hybrides qui trouvent heureusement encore de nombreux défenseurs. Nos graines viennent essentiellement de chez Pro Specia Rare, Kokopelli, Zollinger ainsi la maison Sativa qui proposent un large choix et continuent à améliorer des variétés traditionnelles par une sélection qui porte sur des critères censés.

## Galettes de pâtissons ou courgettes

Pour terminer une petite recette vite réalisée.



Râpez un pâtisson ou une courgette, ajoutez-y une poignée de farine (plus de farine pour des courgettes que pour des pâtissons), un peu de persil hâché, des noix de cajou hachées, (+ év. d'autres graines comme des graines de tournesol, de courge, de sésame). Ajoutez 3-4 cuillères de parmesan râpé ou du fromage de chèvre (pas besoin de râper si c'est du pâte molle). Enfin ajoutez un peu de sel et de poivre – mélangez ou pétrissez. Formez des

galettes ou des boulettes que vous allez cuire au four à 200°C (possible aussi en friteuse). Bon appétit.

Liliane Rochat